Rok XV Lwów, dnia 1. lutego 1928 Nr. 2

POWSZECHNA GAZETA MŁYNARSKA

ORGAN „KOŁA MŁYNARZY“

Redakcja i Administracja: Lwów, ul. Boimów l. 3. — Telefon 148. — P. K. O. Nr. 142.326.

Wychodzi dwa razy miesięcznie. Redakcja rękopisów nie zwraca

PRENUMERATA: kwartalna dla członków 3 zł., dla niečzłonków 5 zł. Numer pojedynczy 1 zł.

Sztuczne bielenie oraz przyspieszanie dojrzewania mąki.

Odczyt wygłoszony w Polskiem Towarzystwie Chemicznem w Łodzi oraz w Państwowej Szkole Higjeny w Warszawie przez inż. Stanisława Żmigroda, dyr. Państw. Zakładu badania żywności

(Dokończenie).

Przy bieleniu mąki naprzykład chlorem, w zależności od tego, czy cała mąka była traktowana (t. j. skrobia oraz otręby), czy też tylko pewna część (otręby, po odsianiu mąki drobno zmielonej), pozostanie 60 mg względnie 40 mg na 1 kg mąki. Chlor ten znajduje się przeważnie w wyciągu eterowym tłuszczowym w postaci chloro-karotenu albo też w postaci kwasu podchlorowawego HClO. Przy użyciu nadtlenku azotu znajduje się on pod postacią kwasu azotowego lub też w postaci nitro-związku w ilości od 10 do 50 mg na 1 kg.

Jeżeli wreszcie mąka bielona była nadtlenkiem benzoilu, to — jak wiadomo — ciało to w mące rozpada się na tlen i kwas benzoesowy, łatwy do wykrycia na zwykłej drodze analitycznej w ilości 40 mg na 1 kg.

Ze względu więc na to, że odbarwianie mąki, jak to wynika z powyższego, przyczynia się do jej zasadniczych zmian, wypada odpowiedź na pytanie: czy wogóle zezwolić należy na traktowanie mąki środkami odbielającemi? Zanim rozstrzygnę tę kwestję — pozwolę sobie tutaj na następującą dykresję:

Pokażmy, które nie podniecają naszego łaknienia pomimo ich pełnowartościowości, nie przedstawiają dla nas zgoła prawie żadnego znaczenia i z góry skazane są — na zagładę t. j. na wykreślenie ich z naszego stałego jadłospisu. I aczkolwiek doskonale obejść się możemy bez kuchni wyszukanej i wybrednej, to jednak pożywienie nasze nigdy nie powinno być pozbawione pewnej smakowitości.

Ale nietylko smak, lecz i sam wygląd oraz zapach potrawy przyczyniają się również do potęgowania apetytu; pobudzają bowiem częstokroć gruszczoły żołądkowe do wydzielania soku żołądkowego, zanim potrawa dostanie się do żołądka, przez co oczywiście potrawy szybciej i łatwiej ulegają strawieniu. Zasadniczo więc odbarwianie mąki nie odpowiada żadnym koniecznym potrzebom fizjologicznym, ale z drugiej strony wiemy już, jak doniosły wpływ wywiera tzw. czynnik psychiczny czyli duchowy na podnietę fizjologiczną, przyczyniając się do wzrostu łaknienia, co ma właśnie miejsce z pieczywem bielonem.

Ale przecież odbarwianie mąki ma nietylko na widoku bielenie, lecz również sztuczne przyspieszanie jej dojrzewania, przez co mąka — raz otrzymana — może być natychmiast użyta do wypieku, magazyny zaś nie są zawalone olbrzymiemi zapasami mąki, kapitał nie jest bezużytecznie więziony itp.

Argumenty tutaj wyłuszczone nie wytrzymują jednak dostatecznej krytyki, nie są one dość uzasadnione, tem bardziej, że korzyści z tego tytułu osiągnięte przepadają przedewszystkiem młynarzom względnie piekarzom, a samorzutne dojrzewanie mąki nie wymaga więcej ponad 20 dni, czyli okresu czasu względnie krótkiego. Korzyści więc osiągnięte z bielenia mąki, są ograniczone i nieznaczne. Pomimo wszystko jednak, czy nie istnieją pewne argumenty, które przemawiałyby za zezwoleniem bielenia mąki? Odpowiedź moja na tak postawione pytanie nie będzie brzmiała kategorycznie, wybiorę natomiast drogę pośrednią i zapytam, czy zachodzi jakaś istotna potrzeba przynajmniej częściowego bielenia mąki, na co odpowiem: tak, a argumentem za tem przemawiającym będzie właśnie ów czynnik psychiczny, o którym już wspomniałem. Czynnik ten odgrywa bardzo doniosłą rolę, zwłaszcza wówczas, gdy chleb wypiekany bywa z mąki 90—96% wymiału, co ma miejsce — ze względu na konieczną oszczędność — podczas klęsk społecznych, jak wojny, lub głodu z powodu nieurodzajów; młynarze nie uchylający się od rozporządzeń, obowiązani są wtedy dostarczać mąkę bardzo niskiego wymiału procentowego, a więc ze znaczną zawartością otrąb. Oczywiście, chleb z podobnej mąki otrzymany, źle się piecze, jest zupełnie ciemny, nieapetyczny, mało przyswajalny itp.

Omawiany właśnie tutaj czynnik psychiczny odgrywa pierwszorzędną rolę; gdyż mąka nawet najniższego wymiału procentowego, jednak bielona, daje chleb koloru śnieżno-białego. W konkluzji więc dojść musimy do następujących wniosków:

1. całkowicie należy zabronić bielenia mąki wysokiego wymiału procentowego t. j. mąki 50—60%;

2. zezwolić należy na częściowe bielenie mąki nisko procentowej t. j. poczynając od 70% i niżej do 90—96%;

3. określić należy maksymalną dawkę środków bielących, która byłaby dopuszczalna do odbarwiania 100 kg mąki;

4. mąka względnie chleb wypieczony z mąki bielonej, winny być przez młynarza lub piekarza jako takie oznaczone (by nie wprowadzać w błąd kupującego). W końcu dodam, iż nie podobna pominąć milczeniem ani też nie można zupełnie zabronić sztucznego bielenia mąki i przyśpieszania jej dojrzewania, bielenie bowiem mąki jest niewątpliwie ostatnim wyrazem olbrzymiego postępu na polu młynarstwa wszechświatowego, który również znajduje i znajdywać będzie coraz więcej zwolenników wśród młynarzy w Polsce*)

Władze natomiast rządowe, stojące na straży bezpieczeństwa zdrowia publicznego, winny jaknajprędzej zapoznać się z wyżej omawianą kwestją oraz wnieść ją do prawodawstwa sanitarnego, by ukrócić ewent. zajść mogące nadużycia ze strony młynarzy lub piekarzy, a tem samem uchronić publiczność od grożącego jej niebezpieczeństwa.

*) Na wystawie spożywczo higjenicznej w Warszawie, urządzonej pod protektoratem Ministra Handlu i Przemysłu w pawilonie Generalnej Dyrekcji Służby Zdrowia, znajdują się próby mąki bielonej w Polsce.

Szkodniki zwierzęce zboża i mąki oraz ich zwalczanie.

(Ciąg dalszy)

Do szkodników zboża wliczyć należy wreszcie świerszcza domowego i rozmaitego rodzaju szwaby i karakony.

Świerszcz domowy osiedla się chętnie w miejscach suchych i ciepłych i bywa zwyczajnie ze względu na małe szkody, jakie wyrządza, przez właścicieli młynów tolerowany.

Najprostrzym środkiem pozbycia się go jest umieszczenie w młynach kilku szklanek napełnionych wodą, do której świerszcz chętnie się garnie i tonie.

Szwaby i karakony nie wymagają bliższego opisu ze względu na swoją zbytnią popularność, która daje się we znaki raczej piekarzom, aniżeli posiadaczom młyna lub magazynów zbożowych. Szczególnie przykrym owadem jest roztocz mączny. Mały ten owad, barwy białej, rozmnaża się tak szybko, że w krótkim czasie nawiedzona mąka wprost roi się od niego.

Już po krótkim pobycie tego owada mąka nabiera szczególnego zapachu, zbliżonego do zapachu miodu, oraz samej barwy, co udziela się i wyrobom piekarskim, czyniąc je niemożliwymi do spożycia. Na usunięcie tego pasożyta nie mamy innego środka, prócz użycia gazu, który jednak nie we wszystkich warunkach da się użyć, pomijając małą tę okoliczność, że jest drogi i musi być wprowadzany przez fachowych ludzi.

Techniczne metody zwalczania owadów szkodników zboża polegają na sztucznem ich tępieniu, które przeprowadza się zapomocą: a) płynów, b) smarów, c) gazów trujących.

Z płynów, trujących owady (tzw. insekrydów), nadaje się znany powszechnie w handlu aptecznym płyn desynfekcyjny „Lysol", oraz mleko wapienne z domieszką karbolu. Płynami tymi opryskuje się ściany magazynów i śpichlerzy, oraz szpary w podłodze i szczeliny w słupach, podtrzymujących sufity. Ze smarów najlepsze są w walce z molem ziarniakiem — karbolineum i dziegdź, przyczem uważać należy, by karbolineum nie smarować podłóg.

O ile chodzi o gazy, to stosowanie ich wymaga wiele zręczności i kosztów, tak, że używanie ich bez względu na ich dobry skutek — nie zaleca się.

Doskonałym środkiem, szczególnie celem wytępienia moli, jest ogrzewanie co kilka miesięcy młynów do temperatury 50° C. Sposób ten jednakowoż ma tę wadę, iż napotyka na trudności techniczne przy doprowadzeniu takiej temperatury w młynie, a ponadto wpływa niekorzystnie na części maszynowe, pasy i mąkę.

Także i zimno zabija wszelkie szkodniki w młynie — doświadczenia jednak wykazały, że średnie zimno jedynie je ubezwładnia, podczas gdy dopiero temperatura poniżej 15° działa zupełnie skutecznie.

O ile właściciel młyna nie doprowadził jeszcze do rozmnożenia się w swoim młynie szkodników, może się przed nimi ustrzec, stosując pilnie środki zapobiegawcze, którymi są:

1. jaknajwiększa czystość magazynu;

2. ciągłe przerzucanie magazynowego zboża;

3. wentylacja magazynów, które powinne mieć stale dopływ czystego powietrza;

4. systematyczne usuwanie nagromadzonych zapasów;

5. przeprowadzenie desynfekcji w miejscach, gdzie składa się zboże lub mąkę.

Ściany i sufity, a w szczególności podłogę należy starannie oczyścić z pyłu i kurzu, gdy się zaś zauważy choć ślad szkodników, należy podłogę wymyć gorącą wodą z ługiem, następnie pociągnąć gaszonem wapnem z domieszką kwasu karbolowego, szczeliny w podłodze, ściany, sufity i filary je podtrzymujące.

Przyjmowane zboże przynosi bardzo często ze sobą pewne ilości szkodników, dlatego też ścisła kontrola wszelkich transportów jest bardzo ważna.

Przynajmniej raz w miesiącu należy przeprowadzać próby, celem wykrycia obecności gąsienic owadów. W tym celu należy wybrać z różnych miejsc garść zboża lub mąki i w odpowiedniem naczyniu na-

grzać; wskutek gorąca gąsienice wydostają się na wierzch i stają się łatwo dostrzegalne.

Dla wytępienia wołka należy często ziarno przerzucać, przyczem wskazane jest na brzegach nasypów zdoża poukładać płachty i worki, na których wołki się zatrzymują i mogą być łatwo wyłapane i zniszczone. Zważać należy przedewszystkiem na południowe i cieplejsze partje magazynów, gdzie wołki najchętniej się gromadzą.

Chrząszcz mączny zagnieżdża się najchętniej w mące o nadmiernym procencie wilgoci, wobec czego szczególną uwagę należy właśnie na taką mąkę zwracać a w razie stwierdzenia jego obecności pozostaje jedynie staranne przesianie mąki, przez co łatwo usunie się tak owada, jak i jego gąsienice. Wskazanem jest również nakrywać nasypy mąki na noc wilgotnem szmatami, na których zbierają się tak chrząszcze jak i gąsienice. Następnego dnia należy płachty ostrożnie unieść i szybko zgarnąć do przygotowanego poprzednio naczynia. Mól ziarniak, żyjąc na wolnem powietrzu, przedostaje się do młynów z zewnątrz, dlatego też koniecznem jest w czasie latania motyli — a zatem od maja do lipca włącznie, zamykanie na noc okien młynów i zatykanie większych otworów.

Po ukazaniu się motyli należy zabijać je jak najwcześniej, dopóki nie złożyły jeszcze jajek, co uskuteczniać można z powodzeniem zapomocą mioteł i szczotek, owiniętych wilgotnemi szmatami wówczas, gdy motyle siedzą na ścianach, skrzyniach lub workach. Częste przerzucanie i młynkowanie zboża zapobiega składaniu jajek i tworzeniu się gąsienic.

W zapasach mąki należy w razie ukazania się mola, często zmiatać worki ostremi szczotkami, celem usunięcia złożonych na nich jajek, mąkę zaś przy większym procencie gąsienic przesiewać.

Wielkie skrzynie, zawierające towary mączne należy uszczelnić kitem.

Zalecane środki, jak naftalina i inne o ostrych zapachach, okazały się zupełnie nieprzydatne, albowiem zdolne są one owady jedynie czasowo przepędzić, nigdy zaś zupełnie zniszczyć i wytępić. Nafta i benzyna jest wprawdzie środkiem, który zabija szybko i skutecznie wszelkie szkodniki, nie powinna być jednak w młynach absolutnie używana z uwagi na niebezpieczeństwo eksplozji i pożaru.

C. d. n.

Aparaty do bielenia mąki.

Poruszana na łamach naszego pisma sprawa bielenia mąki, spotkała się z silnem zainteresowaniem szerokich kół młynarskich, co uwidoczniło się w licznych zapytaniach naszych czytelników.

Bielenie mąki znalazło już szerokie zastosowanie zagranicą. Specjalnie Niemcy przodują w tym wynalazku, posiadając już cały szereg fabryk dostosowanych do miejscowych warunków zbytu. A zmusiła ich do tego konkurencja mąki amerykańskiej, której śnieżnobiały kolor jest nam dobrze znany i naogół podziwiany. Technika wynalazków w dziedzinie bielenia mąki poszła z postępem czasu naprzód. W początkach używano najrozmaitszych chemikalji i gazów dla uzyskania białego koloru mąki, co jednak połączone było z wielkiem ryzykiem i próby przeprowadzane w ten sposób nie zawsze wydawały pożądany skutek, narażając młyny na poważne straty. Konkurencja jednak mąki zagranicznej, która mimowoli, tylko dzięki swej białości, znajdywała i znajduje o wiele chętniejszych odbiorców, doprowadziła do wynalazków, które nie posługują się chemicznemi środkami a oddają tą samą przysługę o wiele pewniejszą pod względem zdrowotności produktu. W krajach zachodniej Europy, jak we Francji i Belgji sama ustawa zabrania używania chemicznych połączeń, używanych jeszcze w innych krajach do bielenia mąki.

Chcąc dać naszym czytelnikom obraz poszczególnych aparatów, służących do bielenia mąki, przejdziemy stopniowo cały ich szereg, zaczynając od najpraktyczniejszych i najłatwiejszych do zastosowania w naszych młynach.

Aparaty „Dollingera“, fabrykatu — fabryki maszyn elektrycznych, Duisburg nad Renem. Zmechanizowany system powyższego aparatu działa na mąkę tylko drogą czystego powietrza i prądu elektrycznego. Sposób użycia powyższego aparatu oraz stosunkowo niskie koszta ruchu, zainteresowały szerokie koła przemysłu młynarskiego w Niemczech, gdzie według statystyki prywatnej 90 procent młynów wielkich posługuje się temi aparatami.

System „Dollingera“ polega na wydobywaniu z atmosfery powietrza względnie tlenu, który następnie spala się w elektrycznem świetle łukowem a w chemicznem połączeniu z azotem oddziaływa dopiero na mąkę. Odpowiednia więc mieszanina powietrza o najdokładniejszej dozie tegoż, oddziaływa też odpowiednio na białość mąki. Aparaty systemu Dollingera pracują przy stałem, niezmieniającym się napięciu od 10.000—15.000 woltów i mogą przeczyścić przy użyciu 1 kilowat-godziny od 5.000—6.000 kg. mąki.

Tłuszcze znajdujące się w ziarnie zawierają składniki barwiące jak Karoten ($C_{40} H_{56}$), który przez wchłanianie azotu przemienia się w Karoten-tlennik, utleniając w kilkunastu sekundach preparowaną mąkę, co przy zwyczajnem magazynowaniu odbywa się wprawdzie samo przez się, ale w czasie kilkutygodniowym. Nadto zwiększa się równocześnie wypieczystość mąki i odpada przez to żmudne przeszuflowywanie mąki oraz jej magazynowanie. Aparat Dollingera zastosować można nietylko przy bieleniu mąki pszennej, ale z równie dobrym skutkiem przy mące żytniej przedniej i poślednie.

Bezwzględnie precezyjność bielenia zależy od sorty mielonej mąki. Mąka o wymiale 65 procent przybiera kolor mąki jakąby miała, o wymiale 63—60%. Wiadomem jest, że wypieczystość mąki zależną jest także od odpowiedniej mieszaniny różnych sort mąki, co przy bieleniu — staje się faktycznie rzeczą o wiele łatwiejszą do przeprowadzenia, a uchyla się tem samem zarzut „czarnej mąki". C. d. n.

Przegląd pism.

„**Wyszedł** z druku Nr. 2. „Rolnika Ekonomisty" organu Związku Polskich Organizacyj Rolniczych.

Numer zawiera w treści: artykuły pp. J. Gościckiego p. t. „Cła zbożowe" i dra W. Babińskiego — „Prowizorjum drzewne z Niemcami", sprawozdanie z działalności Związku Polskich Organizacyj Rolniczych, konjunktury cen, kronikę krajową, kronikę zagraniczną, recenzje i sprawozdania oraz statystykę".

Towarzystwo kursów technicznych, Warszawa, Mokotowska 6., wydało I. tom „Mechaniki" Dzieło to zastępuje w zupełności używane dotychczas w tym dziale podobne wydawnictwa w obcych językach.

Przegląd piśmiennictwa obcego.

STANGE Albert: Das Bäckerei, — Konditorei — einschliesslich Müllereigewerbe von den altesten Zeiten bis zur Gegenwart. (XVI.) (375 S.) 4⁰. opr. Rm. 25—

KALNING Harald: Das chemische Praktikum des Müllers und Bäckers Erl. 3 verb. Aufl. (100 S.) kl. 8⁰. Kart Rm. 3—.

Książki powyższe są do nabycia w księgarni: Trzaska, Evert & Michalski, Warszawa, Hotel Europejski.

Egzamina młynarskie.

Jak zwykle przypominamy wszystkim interesowanym, żeby zglaszali się do biura Koła Młynarzy wszyscy Ci, którzy mają zamiar zdawać egzamin na podmłynarza lub kierownika młyna. Do zgłoszenia potrzeba przedłożyć daty urodzenia, czas praktyki, oraz zatwierdzenie majstra młynarskiego, że kandydat odpowiada wszystkim wymogom jaki zawód młynarski wymaga. Każdy kandydat zostanie zawiadomiony o terminie na 14 dni przed egzaminem, w celu zgłoszenia się.

Jeszcze raz zwracamy wszystkim uwagę, że świadectwa uzdolnienia wydawane przez zawodowe Koło Młynarzy, istniejące od 30 lat, są uznawane przez Władze oraz wszystkich właścicieli młynów. Przestrzegamy zatem wszystkich, aby nie zdawali innych egzaminów, gdyż takowe nie mają zupełnie żadnej wartości.

Wiadomości prawne i podatkowe

Ministerstwo skarbu przypomina płatnikom państwowego podatku przemysłowego od obrotu, że termin płatności zaliczki na poczet tegoż podatku za IV. kwartał 1927 r. upłynął z dniem 15 stycznia r. b. i że termin ten w żadnym razie nie zostanie przedłużony ani też odroczony. W interesie więc płatników leży natychmiastowa wpłata tego podatku, celem uniknięcia skutków przymusowej egzekucji.

* * *

Kredyta w Państwowym Banku Rolnym na sztuczne nawozy. Sprawę sztucznych nawozów, jako jeden z nieodzownych środków sztucznych, polepszających uprawę ziemi i dającą możność rolnikom wyciągnięcia z gleby maksimum jej wydajności, poruszył obecny Rząd, forsując kredyta na sztuczne nawozy, udzielane za pośrednictwem Państwowego Banku Rolnego.

Państw. Bk. Rolny udziela rolnikom kredytu zasadniczo za pośrednictwem Spółdzielni i kas komunalnych. Na terenie jednak, gdzie nie działa żadna z powyżej wymienionych Instytucji, udziela Państw. Bank Rolny grupom rolników kredytu wprost — przy współudziale Kółek Rolniczych. Podania danej grupy rolników mają być rektyfikowane przez miejscowy Urząd gminny względnie Kółko Rolnicze. Kredyt udzielany będzie na skrypt dłużny, z wzajemną solidarną odpowiedzialnością wszystkich nabywających nawozy. Oprocentowanie kredytu wynosić będzie przy superfosfacie 8½%, przy innych nawozach sztucznych 9% w stosunku rocznym. Państwowy Bank Rolny dostarcza najrozmaitsze rodzaje nawozów sztucznych, jak: azotniak granulowany, azotan amonu, saletra chorzowska, nitrofos, siarczan amonu, kainit i sól potasowa, wapno nawozowe, tomasyna, surofosfat

Interesowanym udzielamy chętnie informacji dotyczących wniesienia podania, zdając sobie także sprawę z doniosłości akcji wszczętej przez Państwowy Bank Rolny.

* * *

Kontrola przemiału żyta. Z końcem ubiegłego roku zostały wydane rozporządzenia, dotyczące ograniczenia przemiału żyta. Jak stwierdzono, wiele młynów nie stosuje się do tych rozporządzeń. W związku z tem, w najbliższych dniach specjalna komisja ministerjalna wyjedzie na inspekcję do różnych młynów, celem sprawdzenia, czy i w jakim stopniu rozporządzenia te są wykonywane.

Do dzisiejszego numeru załączamy czeki P. K. O. z prośbą o możliwie odwrotne wyrównanie zaległej prenumeraty, według osobnych urgensów, jakie obecnie rozsyłamy.

Kronika.

Zmniejszanie się eksportu zboża sowieckiego. Zapowiedziany przez Rząd Republiki Sowieckiej silny eksport zboża za granicę, w obecnej chwili zamarł prawie zupełnie. Chłopi bowiem, posiadający znaczne zapasy zboża, nie chcą sprzedawać tegoż agentom rządowym, nie mając możności nabywania fabrykatów, których brak obecnie ogromnie daje się odczuwać. W bardzo wielu miejscach chłopi siłą usuwali naprzykrzających się agentów rządowych.

Wzrost oszczędności w P. K. O. Wzrost oszczędności prywatnych w P. K. O. powiększa się stale co miesiąca. Ogólna liczba uczestników obrotu oszczędnościowego w P. K. O. dosięgła w dniu 1-go grudnia zeszłego roku cyfry 168 i pół miljona, a suma oszczędności sumy 58 i pół miljona złotych. Stan wkładek oszczędnościowych przewidywany poprzednio przez Zarząd w sumie 35 milj. złotych, został w dniu 31-go grudnia o poważną sumę 23 i pół miljona złotych przekroczony.

Ruch oszczędnościowy społeczeństwa naszego uwidacznia się też silnie w bankach państwowych i prywatnych dając tym ostatnim możność oparcia się na własnym krajowym kapitale, którego brak w obecnej dobie tak silnie daje się odczuwać.

Stan zasiewów ozimych. Stan zasiewów ozimych we wschodniej połaci kraju jest na ogół zadowalniający. W zachodniej natomiast części wskutek silnych mrozów i braku opadów śnieżnych, budzi silne obawy. W Poznańskiem jęczmień ozimy, którego zasiewy się powiękrzyły, wymarzł zupełnie. Znaczniejszych uszkodzeń od mrozów doznały zasiewy pszenicy i żyta na Pomorzu. Podobnie sytuacja przedstawia się na Śląsku i w Krakowskiem. W okręgu Kołomyjskim straty w zasiewach ozimych obliczają na 25 procent.

Zapłacili za prenumeratę

od 17. grudnia 1927

Hirschfeld Jakób 2, 3 i 4 kw. 1927, i 1 kw. 1928; Sterne Ign. 3 i 4 kw. 1927; Jacyna Franc. 1 kw. 1928; Lang Jakób 4 kw. 1927; Bazyljanie, Buczacz 2 i 3 kw. 1927; Goldfinger Markus 2, 3 i 4 kw. 1927 i 1 kw. 1928; Gajewski Michał 1 i 2 kw. 1928; Grabania Ludwik 4 kw. 1927; Łotocki Józef 3 i 4 kw. 1927; Saganowski Leon 2, 3 i 4 kw. 1927 i 1 kw. 1928; Becker Jan 2, 3 i 4 kw, 1927; I. Engelberg 2, 3 i 4 kw. 1927; Reiner Leon 4 kw. 1927; Hołub Józef 2, 3 i 4 kw. 1927 i 1 kw. 1928; Schilling Adolf 3 i 4 kw. 1927 i 1, 2 kw. 1928; Repetyło Szymon 4 kw. 1927 i 1, 2 kw. 1928; Potoczniak Józef 2, 3 i 4 kw. 1927; Szlazak Szczepan 1 kw. 1928; Dmytrowskt Mikołaj 2, 3 i 4 kw. 1927 i 1 kw. 1928; Karczmarz Piotr 3 i 4 kw. 1927; Młyn motorowy Żółkiew 2 i 3 kw. 1927; Mossman Filip 2 i 3 kw. 1927; Skorupski Antoni 1 kw. 1928; za rok 1927: Schweler M. 2 kw., Ks. Lubomirska Marja 2, 3 i 4 kw., Jakiza Joś 3 i 4 kw., Neporadny Danyło 4 kw., Szatyński Teodor 3 kw., Engel i Hutter 2, 3 i 4 kw., Łyp Tadeusz 3 i 4 kw., Zarząd Młyna Gliniany 3 i 4 kw., Leduchowski Mieczysław 2, 3 i 4 kw. Piasecki Aleksander 2, 3 i 4 kw.

Komunikaty Ajencji Rolniczej.

Prezydjum Rady Ministrów pracuje nad zagadnieniem utworzenia Państwowej Rady Gospodarczej. Rady takie istnieją od szeregu lat w Niemczech i we Francji i praca ich dała b. dodatnie wyniki. Polska Państwowa Rada Gospodarcza, według projektu p. J. Buzka, przedyskutowanego i przyjętego przez Komisję Opinjodawczą rolną, ma mieć charakter opinjodawczy dla Komitetu Ekonomicznego Ministrów w sprawach dotyczących całokształtu polityki gospodarczej Państwa. Miałaby ona także za zadanie przeprowadzenie ankiet, dotyczących całokształtu gospodarki państwowej, lub jej poszczególnych gałęzi. Rada składałaby się ze 100 członków, podzielonych na 4 sekcje po 25 członków: 1. rolniczą, 2. przemysłowo-handlową, 3. pracy, 4. mianowaną na propozycję Rady Ministrów, samorządów ziemskich i miejskich i Związków spółdzielczych. Praca Rady odbywałaby się z reguły w 3 Komisjach stałych: 1. polityki gospodarczej, 2. polityki socjalnej, 3. polityki finansowej i niestałej komisji ankietowej. Kadencja P. R. G. trwałaby 3 lata.

Dowiadujemy się, że będzie wydany dekret o odrębnych sądach pracy, mających rozstrzygać pomiędzy pracodawcami a pracownikami i uczniami — spory cywilne, wynikające ze stosunków pracy i nauki zawodowej oraz sprawy karne o przekroczenie przepisów prawnych o ochronie pracy najemnej. Instytucja ta będzie wzorowana na istniejących w Małopolsce sądach przemysłowych. Gospodarstw Rolnych ma na razie nieobejmować, aż dopiero na mocy specjalnego rozporządzenia Ministrów Sprawiedliwości i Pracy i Opieki Społecznej. Sądy te, w zasadzie bardzo pożądane, powinny być wprowadzone w rolnictwie dopiero po pewnem wypróbowaniu ich i w każdym razie w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Organizacjami rolniczemi.

Jest w projekcie rozporządzenie p. Prezydenta Rzplitej o uregulowaniu ciężarów i wierzytelności, ciążących na nieruchomościach ziemskich, wykupionych przymusowo na zasadzie Ustawy o wykonaniu reformy rolnej z dnia 28. grudnia 1925 r. Wszelkie wierzytelności i ciężary, które obciążają wykupiony majątek ziemski, przejdą na prawomocnie ustalone wynagrodzenie za tę nieruchomość, a Skarb Państwa będzie odpowiadał tylko do wysokości tego wynagrodzenia. Nie uszczupli to prawa wierzycieli do poszukiwania pretensji na innym majątku dłużnika, byłego właściciela nieruchomości. Przy zapłacie wierzycielom listami zastawnemi ziemskiemi będą oni mieli prawo zastawiać te listy w Państw. Bankach do wysokości 80% wartości.

* * *

Podajemy dalszy ciąg wykazu młynów, które otrzymały od Ministerstwa Przemysłu i Handlu pozwolenie na bezcłowy wywóz otrąb i obowiązane są zastosować się do warunków, podanych w numerze 3. komunikatów Arolu.

Otrzymali pozwol. na wywóz otrąb żytnich i pszennych:

WOJ. ŁODZKIE

	ton
„Reich i Chmielnicki“ w Kaliszu	340
„A. i M. Bułka i Karo“ w Sieradzu	120
Hamburger i Lieberman w Kaliszu	60
J. i N, Openheim w Zduńskiej Woli	120
Kowalski, Friedensohn i Neyman w Kaliszu	90
Hiller i Kupfer w Kaliszu	40
B-cia M. i Z. Kowalscy w Kaliszu	50
J. Rozen w Kaliszu	70
Ch. Nowak w Kaliszu	50
Flokowicz, Fiszer i Gottfryd w Kaliszu	60
B-cia Braun w Zgierzu	120
Zakłady Roln. Przemysł. S. A. w Kole	60

WOJ. LUBELSKIE

B. Domański i K. Bociacki w Siedlcach	230
Sokołowskie Zakłady Roln.-Przem. w Sokołowie Podlaskim	60
„Nowy Młyn Zbożowy“ J. Boguszewski i S-ka w Chełmie	120
„Młyn Elektro-Walcowy“ B-cia Kahan i Galis w Zamościu	130

WOJ. WARSZAWSKIE

	ton
Piotr Świderski w Strugienicach	150
J. L. Szlajfer i Blumstein w Kutnie	180
J. J. Głowiński, A. Kenigsberg i S-ka w Płocku	40
M. Czarny, młyn „Słodowo“ we Włocławku	120
A. Oliński i S-ka w Kutnie	240
S. M. Żelechowski i S-ka w Kutnie	130
M. Z. Żelechowski w Łowiczu	120
L. M. Żelechowski w Łowiczu	45
J. Żelechowski i S-ka „Młyn Motorowo-Automatyczny w Kutnie	200
Zakłady Rolniczo-Przemysłowe ziemi Kutnowskiej S. A. w Kutnie	90

MIASTO WARSZAWA

L. Frydrychowicz w Warszawie	30

WOJ. KIELECKIE

Wł. Tyliński w Radomiu	210

Razem 28 młynów otrzymały pozwolenie na wywóz 2,863.500 kg otrąb.

Cedula giełdowa za czas od 15. I. — 31. I. 1927

			15/1—22/1	23/1—31/1
Pszenica dworska	ex 1927	750—760 gr.	48·00 - 49·00	47·75—48·00
„ krajowa	„ „	730—740 „	46·00—47·00	46·50—46·00
Żyto małopolskie	„ „	690—700 „	38·50—39·50	38·00—38·25
Jęczmień przem.	„ „	640—650 „	33·50—34·50	33·50—34·25
Otręby żytnie bez worka			24·25—24·75	24·75—25·25
„ pszenne bez worka			24·75—25·25	24·75—25·25

GIEŁDY KRAJOWE.

Lwów:

Grysik kukurudziany	zł 49·00—50·00
Mąka kukurudziana	„ 34.00—35·00
Kasza hreczana	„ 71·00—73·00
„ jaglana	„ 71·25—75·25
„ jęczmienna	„ 56·50—57·50
Pęcak	„ 54·00—55·00
Mąka pszenna 40%	„ 81·00—82·00
„ „ 50%	„ 74·00—74·50
„ żytnia 65%	„ 59.00 - 60.00

W trzecim tygodniu stycznia na giełdzie liczne transakcje w pszenicy, życie i owsu. Szczególnym popytem cieszyła się pszenica zbiorowa i żyto przy cenach jednak utrzymanych. Tendencja dla zbóż chlebowych utrzymana. Dla zboża chlebowego brak specjalnego zainteresowania, gdyż młyny z powodu nagromadzonych zapasów wstrzymują się od zakupów. Mąka przenna w silnem zaofiarowaniu zniżkuje w cenie. Dla gatunków pośledniejszych mąki pszennej, która dotychczas była przedmiotem eksportu, zupełny brak zapotrzebowania w kraju.

W połowie trzeciej dekady na giełdzie i poza giełdą zboże prawie bez obrotów, dopiero z końcem miesiąca ruch nieco się ożywia, uwidaczniając się w transakcjach w pszenicy dworskiej i zbiorowej, którą ofiarowują po cenach nieco niższych. Z powodu ogólnej podaży, nie stojącej w żadnym stosunku do popytu, a zwłaszcza w zbożu chlebowem, ceny lekko zniżkują. Mąka pszenna potaniała, natomiast otręby pszenne wyrównują się w cenie z żytniemi. Tendencja na ogół zniżkowa. Usposobienie ożywione.

Poznań:

Notowania urzędowe za 100 kg. franco stacja załadowcza, z natychmiastową dostawą.

Żyto	38·40—39·40
Pszenica	45·00—46·00
Jęczmień przemiał.	33·00—35·00
Mąka żytnia 65%	56·25
„ „ 70%	54·75
„ pszenna 65%	65·70
Otręby pszenne	27·00—28·00
„ żytnie	27·00—28·00

Bielsko:

Ceny za 100 k.

Pszenica	54·00
Żyto	46·00
Jęczmień	46·00
Mąka pszenna	90·00—100·00
„ żytnia	60·00

Katowice:

Ceny za 100 kg.

Pszenica eksportowa	52·50—53·50
„ krajowa	51·00—52·00
Żyto eksportowe	53·00—54·00
„ krajowe	44·50—45·50
Jęczmień krajowy	43·00—44·00
„ eksport.	49·00—52·00
Otręby pszenne	29·00—30·00
„ żytnie	29·00—30·00

Lublin:

Lubelski Syndykat Rolniczy notuje:

Żyto	39·00—40·00
Pszenica	46·00—48·00
Jęczmień	35·00—38·00

Sosnowiec:

Ceny za 100 kg.

Otręby żytnie	29·00
„ pszenne	28·00
Mąka żytnia 65%	60·00

Wilno:

Ceny za 100 kg.

Żyto	39·00—40·50
Jęczmień na kaszę	40·00
Otręby żytnie	29·00
„ pszenne	30·00

Warszawa.

Ceny za 100 kg.

Żyto kongresowe	38·80—39·30
Pszenica	51·00—51·50
Jęczmień browar.	41·00—51·50
Otręby żytnie	26·00
Mąka pszenna 4/0 A	82·00—85·00
„ „ 4/0	74·00—77·00
Mąka żytnia 65%	56·00—58·00

Przy wszelkich korespondencjach z firmami, prosimy powoływać się na naszą „Powszechną Gazetę Młynarską“.

Wydawca: „KOŁO MŁYNARZY“. „Drukarnia Narodowa“ Lwów Szajnochy 1. 2. —Tel. 21-35.
Redaktor odpow.: Inż. Marjan Bruliński.